

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Dari hasil penelitian didapatkan bahwa perlakuan K3J1 merupakan perlakuan yang terbaik dengan bobot nilai 8,46. Perlakuan K3J1 menghasilkan daging sintesis dengan kadar protein sebesar 31,81%, kadar serat kasar sebesar 0,85% dan tekstur sebesar 6,68 mm/3 gram/30 detik. Uji organoleptik terhadap daging sintesis dengan perlakuan K3J1 menunjukkan:
 - a. kenampakan daging sintesis yang paling disukai panelis dengan nilai rata-rata 6,20.
 - b. warna daging sintesis yang paling disukai panelis dengan nilai rata-rata 7,13.
2. Perlakuan K1J1 menghasilkan daging sintesis yang disukai oleh sebagian besar panelis berdasarkan uji organoleptik terhadap teksturnya dengan nilai rata-rata 6,60, kadar air 62,39% dan kadar Fe 58,45 ppm.

6.2. Saran

Saran yang dapat diberikan setelah melakukan penelitian ini adalah perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut tentang upaya mempertahankan Fe selama proses pengolahan gluten.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 1993. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Bahan Makanan Buatan*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- AOAC. 1990. *Official Method's of Analysis of Agriculture Chemistry*. Washington: Willard Grant Press.
- Buckle. *et al.* 1987. *Ilmu Pangan* (Hari P. dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Chaw, P. 1990. *Hidangan Vegetaris* (Winarni B dan Nodeak, W., penerjemah). Bandung: Indonesia Publishing House.
- Desrosier, W.N. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan* (Muljohardjo, M., penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Gaspersz, V. 1994. *Metode Perancangan Percobaan* (cetakan kedua). Bandung: Penerbit CV. ARMICO.
- Gordon, B. and C. Willm. 1994. *Primary Cereal Processing*. A comprehensive sourcebook. USA: VCH Publishers, Inc.
- Harris, R.S. dan Karmas, E. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan* (Achmadi, S. dan Niksolihin, S., penerjemah). Bandung: Penerbit ITB.
- Inglett, G.E. 1974. *Wheat: Production and Utilization*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.

- Christian, J.L. dan Janet L.G. 1985. *Nutrition for Living* (second edition). California: The Benjamin/Cummings Publishing Company, Inc.
- Kartika, B. dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B. 1992. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kuntaraf, J. 1991. *Makanan Sehat*. Bandung: Indonesia Publishing House.
- Kurniawan, H.D. 1996. *Sehat Tanpa Daging*. Jakarta: Majelis Agama Buddha Mahayana Indonesia.
- Lecomte, N.B., Zayas J.F., Kastner C.L, 1993. *Soya Proteins Functional and Sensory Characteristics Improved In Comminuted Meat*. *Journal of Food Science*, 58 (3), 464 – 466.
- Lestari, R.S.E. dan N.B. Hasan. 1994. *Pembuatan Daging Sintetik Sebagai Salah Satu Upaya untuk Menganekaragamkan Makanan Tradisional Indonesia*. *Majalah Pangan V* (19). Jakarta: Penerbit BULOG.
- Matz, S.A. 1970. *Cereal Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Pathes, G. 1980. *The Need For Trace Element Analysis in The Animal Sciences*. Vienna: IAEA.

- Phillips, D. dan Finley, J.W. 1989. *Protein Quality and The Effects of Processing*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Purnomo, H. 1990. *Teknologi Daging*. Malang: NUFFIC-Universitas Brawijaya.
- Sediaoetama, A.D. 1989. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi Di Indonesia* (jilid 2). Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.
- Senduk, J.W. 1994. *Pengaruh Penambahan Gluten Mentah dan Metode Pemasakan Terhadap Mutu Daging Sintetis Olahan* (skripsi). Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala.
- Simorangkir. 1983. *Menu Sehat II*. Bandung: Indonesia Publishing House.
- Smith, K.T. 1988. *Trace Minerals in Foods*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Somaatmadja, S. 1985. *Kedelai*. Bandung: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian-Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Steinkrauss, K.H. 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Sudarmadji, S. dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian* (edisi keempat). Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Tranggono, Noor Zuheid dan Wibowo, D. 1990. *Kimia Nutrisi Pangan*. Yogyakarta: PAU-Universitas Gadjah Mada.

Winarno, F.G. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi* (Cetakan Ketiga). Jakarta: PT. Gramedia.

Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia.

Wirakartakusumah, M.A. dkk. 1988. *Rekayasa Proses Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.